

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



ENSALADA DE PASTA, MAÍZ, TOMATE, HUEVO DURO Y ATÚN
GALLO SAN PEDRO EN ADOBO AL HORNO
LECHUGA Y OLIVAS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) GUISADAS CON ZANAHORIA
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

ENSALADILLA OLIVIER (ENSALADILLA, ATÚN, HUEVO, ACEITUNAS Y MAYONESA)
BOQUERÓN ANDALUZA CON CAPONATA DE VERDURAS
FRUTA

CREMA DE COLIFLOR
NUGGETS DE POLLO
TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

JORNADA GASTRONOMICA ALEMANA
ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS (ZANAHORIA Y PIMIENTO)
LOMO DE SAJONIA
COL CHUCRUT Y PURÉ DE PATATAS
FRUTA

LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON CALABACÍN
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON VERDURAS
CHAMPIÑONES
FRUTA

ENSALADA CAMPERA
POLLO AL LIMÓN
PATATAS FRITAS
FRUTA

JORNADA AUSTRALIANA
MACARRONES CON TOMATE
REVUELTO DE CALABACÍN
POSTRE VEGETAL DE SOJA

ARROZ EN PAELLA CON POLLO
FILETE DE ABADEJO A LA ANDALUZA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)
TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA
PEPINO
FRUTA

CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES
ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA
ENSALADA VERDE CON LECHUGA, PEPINO Y OLIVAS
FRUTA

ALUBIAS BLANCAS CON PUERRO Y SALSA DE CÚRCUMA
TORTILLA FRANCESA
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y ACEITUNAS
FRUTA

JORNADA FISH REVOLUTION
ARROZ THAI
FILETE DE MERLUZA CON TAPENADE VERDE Y RATATOUILLE
POSTRE VEGETAL DE SOJA

JUDÍAS VERDES CON PATATAS
POLLO ASADO A LA PROVENZAL
QUINOA (ECOLÓGICO) SALTEADA CON CEBOLLA
FRUTA

MACARRONES (INTEGRAL) NAPOLITANA
CABALLA EN PAPILOTE CON PUERRO, ZANAHORIA & CEBOLLA
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA
FRUTA

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

SCOLAREST

*Alimentación
saludable y
sostenible*

AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA

SI HEMOS COMIDO:

CEREALES, FÉCULAS
O LEGUMBRES

VERDURAS

CARNE

PESCADO

HUEVO

FRUTA

LÁCTEOS

PODEMOS CENAR:

HORTALIZAS CRUDAS
O LEGUMBRES COCIDAS

CEREALES O FÉCULAS

PESCADO O HUEVO

CARNE MAGRA O HUEVO

PESCADO O CARNE MAGRA

LÁCTEOS O FRUTA

FRUTA

DESDE EL INICIO DEL CURSO ESCOLAR 2021-2022 COCINAMOS TODOS NUESTROS MENÚS EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES DE OLIVA, REFORZANDO NUESTRO COMPROMISO DE FAVORECER EL BIENESTAR DE TU FAMILIA A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.